

Torta di kiwi

8 - 10 pezzi



facile



Fino a 40 Min.



1 Preiminari:

Imburrare uno stampo per crostate (Ø 30 cm) e cospargerlo di farina.

2 Impasto:

Riporre tutti gli ingredienti eccetto i fagioli in una terrina e lavorare con lo sbattitore utilizzando il gancio impastatore, fino a ottenere un impasto liscio. Avvolgere l'impasto nella pellicola trasparente e **lasciarlo riposare in frigorifero per 30 minuti.**

Preriscaldare il forno:

Forno tradizionale: 180 °C

Aria calda: 160 °C

Ingredienti:

Impasto:

150 g di farina
100 g di burro
1 uovo
50 g di zucchero
1 pizzico di sale
fagioli secchi (per la cottura alla cieca)

Per cospargere:

2 c. da tavola di mandorle macinate

Copertura:

circa 5 Kiwi , pelati e tagliati a fette
4 dl d'acqua
2 c. da tavola di zucchero

Ripieno:

500 g di ricotta
100 g di zucchero
150 g di yogurt greco bianco
1 limone, succo e scorza
2 dl di panna
1 bustina di Fissante per panna Dr. Oetker
1 pacchetto di Gelatina express Dr. Oetker



Stendere l'impasto con uno spessore di 3 mm e diametro corrispondente allo stampo e posizionarlo al suo interno. Formare un bordo e bucherellare più volte la base dell'impasto con una forchetta. Versare sulla sfoglia i fagioli secchi per impedire la formazione di bolle d'aria.

Cuocere sul ripiano centrale del forno preriscaldato per ca. 25 minuti.

Scanalatura: parte media

Tempo di cottura: circa 25 Minuti

Togliere dal forno e lasciare raffreddare. Cospargere con le mandorle.

③ Copertura:

Far bollire l'acqua con lo zucchero e bagnarvi i kiwi disposti in un colino. Lasciarli scolare bene.

④ Ripieno:

Mescolare la ricotta, lo zucchero, lo yogurt, il succo e la scorza di limone fino a ottenere un composto liscio. Montare la panna ben ferma con il fissante e incorporarla al composto di ricotta. Aggiungere infine la gelatina express. Distribuire il ripieno sulla base della torta e livellarlo. Decorare il dolce con le fette di kiwi e **metterlo in frigorifero per ca. 1 ora prima di servirlo.**

